



Vegane Plätzchen: Spitzbuben mit Aprikosen- und Cranberry-Füllung

⌚ Preparation time: 35 minutes

👤 Portions: 10

Cooking time: 30 minutes

Total time: 65 minutes

Zutaten für ca. 28 Doppel-Kekse (56 ausgestochene Einzelkekse)

- 350 g Dinkelmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlene Vanille (oder 1 TL Vanille-Essenz)
- Zesten von einer Bio-Zitrone + 2 TL Zitronensaft
- 170 g Margarine
- 25 ml Pflanzendrink
- 1 EL Sojajoghurt
- 2-3 EL Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung mit Aprikosen

- 100 g getrocknete Soft-Aprikosen
- 2 EL Reissirup oder Agavendicksaft
- 1 EL Wasser (Wassermenge kann variieren, je nachdem, wie fest die getrockneten Aprikosen sind. Bei besonders festen/trockenen Aprikosen, diese bitte zuvor einweichen lassen.)

Für die Füllung mit Cranberries

- 100 g getrocknete Cranberries
- 2 EL Reissirup oder Agavendicksaft
- 1,5 EL Wasser

Gut zu wissen: Eine der beiden Fruchtfüllungen reicht für alle Kekse. Macht also entweder die Aprikosen- oder die Cranberry-Füllung. Ich habe keine kleineren Portionen der Fruchtfüllungen gemacht, da das mit meinem Mixer nicht mehr geht. Wird die Masse zu klein, kann sie der Mixer nicht mehr fassen und ordentlich pürieren. Wenn Ihr trotzdem beide Füllungen macht, könnt Ihr die übrig bleibende Fruchtfüllung aber auch ganz einfach als Marmelade benutzen. Oder Ihr verwendet ohnehin gekaufte vegane Marmelade oder aber Ihr backt die doppelte Portion Kekse, das geht natürlich auch :-)

Zubereitung (25-30 Minuten Arbeitszeit + 40 Minuten Kühlzeit für den Teig + 3 x 10 Minuten Backzeit für 3 Bleche)

1. 300 g Dinkelmehl, 100 g gemahlene Mandeln, 100 g Rohrzucker, eine Prise Salz, Vanille(extrakt), die Zesten einer halben Biozitrone sowie 2 TL Zitronensaft, 170 g Margarine in Stückchen geschnitten und 25 ml Pflanzendrink (ja, nur ganz wenig) zügig miteinander verkneten. Dabei 1 EL Sojajoghurt hinzufügen. Den Teig 40 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
2. Unterdessen die Füllung zubereiten. Dafür die getrocknete Soft-Aprikosen mit 2 EL Reissirup oder Agavendicksaft sowie 1 EL Wasser im Mixer pürieren. Für die Cranberry-Füllung ebenso verfahren, nur ein klein wenig mehr Wasser nehmen.
3. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig nach der Ruhezeit im Kühlschrank ausrollen und Formen ausstechen (jeweils eine Form mit und eine ohne Öffnung). Das Rezept ergibt 3 Bleche Kekse, die ich nacheinander in den Ofen gebe.
4. Die ausgestochenen Plätzchen bei 180 Grad Umluft 10 bis max. 12 Minuten backen.
5. Plätzchen mit Aprikosen- oder Cranberrypaste bestreichen, die zweite Plätzchenhälfte aufdrücken und abkühlen lassen.
6. Vegane Spitzbuben-Plätzchen mit Puderzucker bestäubt in einer Keksdose aufbewahren. Die einzelnen Schichten mit Backpapier voneinander abtrennen und die Kekse in der Dose ebenfalls mit Backpapier als letzte Schicht abdecken. So bleiben sie wunderbar zart und fein und halten 2-3 Wochen.

Tipp: Wenn Ihr die Plätzchen mit Puderzucker bestäubt, fällt der Puderzucker natürlich auch auf die Marmeladen-Füllung. Diese nimmt den Zucker aber nach einiger Zeit auf und man sieht das nicht mehr. Alternativ dazu könnt Ihr die oberen Plätzchenteile zuerst mit

Puderzucker bestäuben und erst danach vorsichtig auf das untere Plätzchenteil mit der Fruchtfüllung setzen. Ganz wie Ihr mögt.